

EKSTRAK KUNYIT *Curcuma domestica* Rumph. dan DAUN SIRIH *Piper betle* L. SEBAGAI PENGHAMBAT OKSIDASI PADA MINYAK PENGGORENGAN BERULANG

Nurul Fajriah¹, Eva Johannes², Andi Ilham Latunra³, Zainal⁴

1. Mahasiswa Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar, 90245
2. Dosen Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar, 90245
3. Dosen Jurusan teknologi pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar, 90245

ABSTRAK

Minyak goreng merupakan salah satu bahan makanan pokok yang dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia. Akan tetapi masyarakat lebih sering menggunakan minyak goreng berkali-kali sampai rusak hingga dapat menimbulkan bahaya bagi kesehatan. Telah dilakukan penelitian mengenai Ekstrak Kunyit *Curcuma domestica* Rumph. dan Daun Sirih *Piper betle* L. Sebagai Penghambat Oksidasi Pada Minyak Penggorengan Berulang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidan yang terdapat pada ekstrak kunyit dan daun sirih sebagai antioksidan dalam menghambat proses oksidasi pada minyak penggorengan berulang. Parameter pengamatan yang digunakan pada penelitian ini adalah menghitung nilai bilangan peroksida dan angka TBA pada minyak hasil penggorengan. Hasil penelitian menunjukkan nilai bilangan peroksida dan angka TBA mengalami penurunan setelah penambahan ekstrak antioksidan baik dari ekstrak kunyit, sirih, dan campuran antara ekstrak kunyit dan sirih. Ekstrak sirih menunjukkan penurunan nilai bilangan peroksida dan angka TBA lebih rendah dan lebih efektif jika dibandingkan dengan ekstrak kunyit maupun campuran ekstrak kunyit dan sirih.

Kata kunci : Penggorengan berulang, proses oksidasi, ekstrak kunyit, ekstrak sirih, bilangan peroksida, TBA.

ABSTRACT

Cooking oil is one of the staple food consumed by all levels of Indonesian society. But people are more frequently used cooking oil repeatedly until broken up can pose a hazard to health. Research about *Curcuma domestica* Rumph Turmeric Extract and *Piper betle* L Betel Leaves as oxidation inhibitor in recured frying oil. This study aims to determine the activity of antioxidant found in turmeric and betel leaf ekstrak as antioxidants in inhibiting the oxidation process in repeated frying oil. Parameter observations used in this research is to calculate the value of peroxide and TBA number in result of frying oil. The results showed peroxide value and TBA numbers decreased after the addition of a good antioxidant extract from turmeric extract, betel, and a mixture of extracts of turmeric and betel. Turmeric extract showed a decrease peroxide value and TBA figure is more effective than the extract of betel and betel mixture and turmeric extract.

Key words: Frying repetedly, the oxidation process, turmeric extract, the extract of betel, peroxide number, TBA.